

# AFTEN MENU

## FORRETTER

Skaldyrsbisque m/ cognac .....	kr. 95
Fersk røget laks m/ rygeostecreme. ....	kr. 95
Kyllingeroulade m/ spansk skinke & tomatpesto .....	kr. 95

## HOVEDRETTER

Dagens fisk (spørg tjeneren) .....	kr. 265
Marineret lammeculotte m/ Pommes Røsti & lammesky .....	kr. 265
Wienerschnitzel m/ ærter & ristede kartofler .....	kr. 265
Perlehønebryst m/ årstidens grønt, nye kartofler & mild sennepssauce .....	kr. 265

### Fra Grillen:

Tournedos Choron m/ ærter francaise & pommes rissoles .....	kr. 285
Bøf Bearnaise m/ årstidens grønt & ristede kartofler .....	kr. 285
Peberboeuf 250 g. m/ årstidens grønt & ristede kartofler .....	kr. 285

EKSTRA STOR BOEUF (350 G.) 110 KR. EKSTRA

(VORES BØFFER ER SKÅRET AF RIBEYE FRA URUGUAY)

## DESSERTER

Pina Colada isdessert (råmarineret ananas & hjemmerørt kokosis .....	kr. 85
Chokoladefondant m/ hjemmerørt vanilleis & orangemarinerede jordbær .....	kr. 85
4 slags oste m/ marinerede valnødder & oliven .....	kr. 110

### (Børn op til 12 år)

Forretter kr. 65 - Hovedretter kr. 155/165 - Dessertyer kr. 68

### BØRNEMENU (op til 12 år) - 85 kr.

Pasta Carbonara

Pasta kødsovs

Byg-selv burger m/ stegte kartofler

Smørstegt fiskefilet m/ frisk grønt & kartofler

*Mad lavet med kærlighed*

